"MI FILMICA PERSONALIDAD ES COMO UN LATEX PARA NO CONCRETAR... SOY EL PÓSMATICO DE LA NADA, LA SINOPSIS DEL SUICIDIO Y ESTA ES LA NIEBLICA X RADIOGRAFIA DE MI..

O.R.M.

SUGERENCIAS - GRITOS - APORTES - ESCRIBAN...

POST PUNK

(IDEA MUSICAL).

El post-punk es una de las tantas manifestaciones valorativas del ser humano y sus perjuicios, es el lamento de música con melódias confusas, oscuras & pseudonimas... entre mediados del 77-78 en un lujurio lugar llamado inglaterra se propagan esas necesidades, pasmadas en grupos como joy division, the damned, the cure, super heroines, bauhaus, siouxsie and the banshees..etc...con su toque ingles se implanto en una decadencia personal, politica & religiosa.

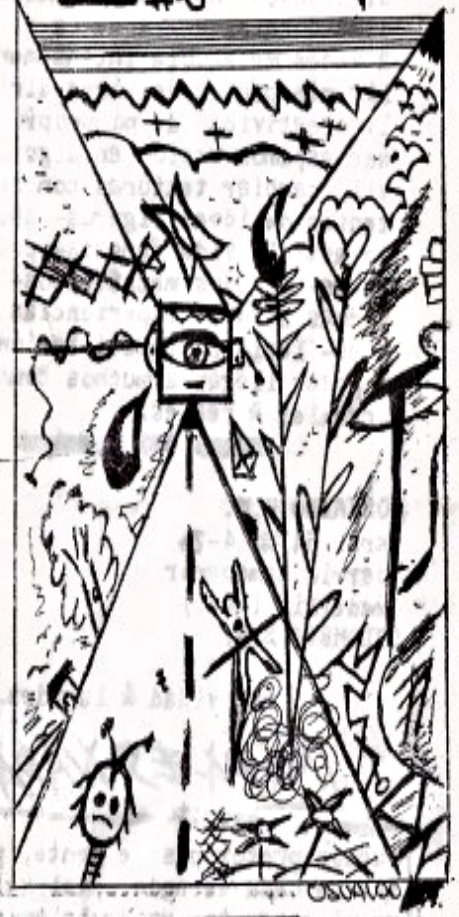
El post-punk traciende la pared de la expresión natural del ser humano para sitios como u.s.a, europa & latinoamerica, grupos como cadena perpectua, voz propia, paralisis permanente, sentimiento incontrolable.etc.. en medellin se han dado esos vuelos pero sin resultados concretos y fuera de la verdadera esencia del post-punk.....

El post-punk no es solo el metodo de ese ser oscuro y decadente, si no manifestar otras razones humanas en pro de lo musical.. hay que vivir como ser humano con todos sus altibajos y luego sentir que es POST-PUNK!!!

O.R.M.

POSTA

#-0



-AURA DEL AUTOR.
)-POEMAS PROPIOS.
-POST-PUNK! -ESCRITOS-IDEAS.
-DIBUJOS-DARK-DEPRESION-NADA.
-VEGETARINO-LIBERTAD ANIMAL!!
-dEPRESION-FABULAS
-TRISTEZA & ALGO MAS.....

AURA DEL AUTOR

en un espacio sideral llamado hoja de papel, se me desafuero sellar mis conceptos diferentes a otros diferentes individuos humanos, a otra cornisa negra de la vida, que a veces me agobia intensamente, pulir mis puntos de vista dirigidos a la creatividad de mi propio yo, llenar espamos vacios en algo útil & vil, cambiar texturas con seres latentes de ideas ligeras- aburrimiento astral- vida funesta- positivas luces- dibujos metafóricos- letras-poémas sordos- experiencias interiores- lucidez- insatisfación visual y poder llegar a muchos como y... irreales & reales.

[redacted].

OSVALDO R.M.
Kra. 54 # 4-24
barrio campoamor
medellin (ant.)
COLOMBIA S.A.

pasividad & lucidez.....

NADA ES NADA

escrito

muchos prototipos de gente, piensan que la nada es nada.. tal vez!! para mi concepto, yo de la amistosa NADA he creado infinidad de formas y poses construtivas. he visualizado con las pupilas de la mente a la nada, a la tristeza rota, a el desafuero controlado & He moldeado cosas propias de mi ser, como mi personalidad adecuada & decisiva, como mi persona interior, como mi forma de pensar apropiada, como combatir con manos de frivolidad los problemas reales & crudos de este sistema de normas fangosas. De la transparente NADA surgio la vocalizacion de fomentar este mensaje en este papel. NADA ES NADA siempre & cuando no moldees algo de ella en tu imaginación & luego lo materializas a la realidad para benebolencia tuya & mía...

O.R.M.

TRAMA POETICA

(DEBO HALLAR MI DEPRESION)

donde estás!!!
Tu adicta depresión.
ya no vienes a clamar
por mi nimica desesperación

te busco en los látidos
Tu antigua depresión.
jamás me ates al olvido
y a la trivial religión

la esperanza de cópularte
Tu simplificada depresión.
a una de mis partes
como son el lítico pavor

danzar sin ella!!!
Tu humanoíde depresión.
con suicidios en las cejas
no calman el dolor....(93).

O.R.M.

RECETA VEGETARIANA

(VEGETALES CON ARROZ). krtrie. -arroz, 1 taza- sal, 1 cucharada pa llillo- una cucharilla- pimentones rojos, 2 picados en trocitos- fri joles chinos, partidos, 1 taza (o otro guisante) - coliflor, 1/2(o una col)- habas o arvejas, 2 tazas -papa pequeña- mantequilla, 1/4, -comino molido, 2 cucha rillas- anís, una cucha rilla- agua 5 taza

(PREPARACION)

Lave muy bien el arroz y los frijo les, pongalos en una olla grande con tapa ajustada y agregue el agu a, haga hervir, añada la sal y las especies, corte la papa en cubitos y troce la coliflor o la col en tr ozos largos, troce las vainas de la habas, añada los vegetales de inme diato o despues de que el kitrie haya cocido por 1/2 hora, cubierto por los vegetales más fibrosos, re muevalo 2 veces, al revolver mucho el kitrie queda molido. cocine a fuego lento o medio, hasta que es te bien cocido y los vegetales blandos, añada mantequilla, revuel va con suavidad...